

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 2025.07.17:12:10

Уникальный программный ключ:

790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

## **Аннотации практической подготовки обучающихся**

**основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.01 Биотехнология профиль Биотехнология пищевых производств**

### **Учебная практика (ознакомительная)**

дисциплины «Учебная практика»

направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

профиль «Биотехнология пищевых производств»

форма обучения очная

квалификация бакалавр

курс 1

### **Цели и задачи освоения практики**

Цель – формирование общепрофессиональных компетенций, обучение основам профессиональной деятельности, приобретение новых и закрепление уже полученных знаний в соответствии с выбранным направлением обучения.

Задачи: знакомство с основными направлениями развития современной биотехнологии; областями и объектами профессиональной деятельности; знакомство с особенностями проведения научно-исследовательских работ, внедрения исследований и разработок; приобретение навыков поиска научно-технической информации, выполнения литературного и патентного поиска по тематике исследования; развитие навыков подготовки данных для составления отчетов, обзоров, научных публикаций; развитие навыков устной презентации, способности устно излагать мысли.

Тип учебной практики – ознакомительная.

**Краткое содержание практики.** В процессе учебной практики студенты должны изучить морфологические признаки и свойства различных объектов биотехнологии, методику их определения в различных условиях. Практика способствует не только освоению студентами учебного материала, но и приучает их научно мыслить, расширяет кругозор знания в их дальнейшей практической деятельности.

**Вид промежуточной аттестации (экзамен, зачет)** диф. зачет

Сдается и анализируется дневник и отчет прохождения практики.

Практика проводится на базе Университета Вернадского, в организациях АПК РФ (ООО «Воловосельхозтехника», ООО «Агрони», ООО «Диметра», ООО «Валмикс», ПК КЛХ «Борец», ФГБУ ГЦАС «Московский» и других организациях различных форм собственности с изучением биотехнологии пищевых производств).

### **Учебная практика (проектная)**

дисциплины «Учебная практика»

направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

**профиль «Биотехнология пищевых производств»**  
**форма обучения очная**  
**квалификация бакалавр**  
**курс 2**

### **Цели и задачи освоения практики**

Цель – учебной практики (проектной) является получение информации о выбранной специальности; закрепление и углубление знаний, полученных при изучении теоретических дисциплин; формирование навыков использования научного и методического аппарата, полученного при теоретическом обучении, для решения комплексных задач; приобретение практических профессиональных навыков самостоятельной работы.

Задачи: закрепление, расширение и углубление полученных теоретических знаний, готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях.

Тип учебной практики – проектная.

**Краткое содержание практики.** В течении практики студенты должны ознакомиться со стадиями технологического процесса (приемка и подготовка сырья; способ производства продукта), с основным оборудованием, используемым в технологическом процессе (принцип работы); Изучение ГОСТ, ТУ, учебной литературы по производству выбранного продукта. изучить методики для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

**Вид промежуточной аттестации (экзамен, зачет)** диф. зачет

Сдается и анализируется дневник и отчет прохождения практики.

Практика проводится на базе Университета Вернадского, в организациях АПК РФ (ООО «Воловосельхозтехника», ООО «Агрони», ООО «Диметра», ООО «Валмикс», ПК КЛХ «Борец», ФГБУ ГЦАС «Московский» и других организациях различных форм собственности с изучением биотехнологии пищевых производств).

**Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности дисциплины «Производственная практика»**  
**направление подготовки 19.03.01 Биотехнология**  
**профиль «Биотехнология пищевых производств»**  
**форма обучения очная**  
**квалификация бакалавр**  
**курс 3**

### **Цели и задачи освоения практики**

Цель – всестороннее знакомство студента с опытом биотехнологии в современных условиях, вопросами практических работ и закрепления теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин в университете.

Задачи – освоение систем биотехнологии, знакомство с системой ведения работ; уточнение и реализация современных экологически безопасных технологий; обоснование выбора, составление необходимой документации; разработка системы; осуществление контроля за качеством работ; проведение расчета экономической эффективности; осуществление технологического контроля за проведением работ и эксплуатацией оборудования в биотехнологии; участие в проведении научных исследований; обеспечение безопасности труда в процессе производства в области биотехнологии.

Тип производственной практики – по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности.

**Краткое содержание практики.** Особенности методики закладки опытов. Морфологические признаки и свойства различных объектов, методика их определения в разных условиях; подробное изучение объектов биотехнологии на основе изучения разными методами; изучение и оценка морфологических свойств и признаков объектов в разных условиях; осуществлении обработки биотехнологического материала, окончательное оформление бланков описание, оформление дневника практики, группового отчета.

Производственные задания, сбор, обработка, систематизация материала, наблюдения, измерения.

При прохождении производственной (по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности) практики анализируется первичная производственная и техническая информация.

Сдается и анализируется дневник и отчет прохождения практики.

Практика проводится в организациях АПК РФ (ООО «Воловсельхозтехника», ООО «Агрони», ООО «Диметра», ООО «Валмикс», ПК КЛХ «Борец», ФГБУ ГЦАС «Московский» и др.).

### **Производственная практика (технологическая практика)**

**дисциплины** «Производственная практика»

**направление подготовки** 19.03.01 Биотехнология

**профиль** «Биотехнология пищевых производств»

**форма обучения** очная

**квалификация** бакалавр

**курс** 5

### **Цели и задачи освоения практики**

Цель – развитие способностей для самостоятельного выполнения производственных задач, сбор данных и наработка материала для дальнейшей исследовательской работы, приобщение к профессиональной

среде предприятия, приобретение и развитие социально-личностных компетенций, необходимых для будущей трудовой деятельности, освоение функциональных обязанностей должностных лиц по профилю будущей работы.

**Задачи:** изучение технологических схем производства биотехнологических продуктов; биотехнологических процессов производства продуктов питания; изучение и приобретение навыков по эксплуатации оборудования, применяемого на биотехнологическом производстве; изучение методов оценки пищевой продукции, полученной с применением биотехнологического производства.

Тип производственной практики – технологическая.

**Краткое содержание практики.** Производственные задания, сбор, обработка, систематизация материала, наблюдения, измерения.

**Вид промежуточной аттестации (экзамен, зачет)** диф. зачет

При прохождении производственной (технологической) практики анализируется первичная производственная и техническая информация.

Сдается и анализируется дневник и отчет прохождения практики.

Практика проводится в организациях АПК РФ (ООО «Воловсельхозтехника», ООО «Агрони», ООО «Диметра», ООО «Валмикс», ПК КЛХ «Борец», ФГБУ ГЦАС «Московский» и др.).

### **Производственная (преддипломная) практика для выполнения выпускной квалификационной работы**

**дисциплины** «Производственная практика»

**направление подготовки** 19.03.01 Биотехнология

**профиль** «Биотехнология пищевых производств»

**форма обучения** очная

**квалификация** бакалавр

**курс** 5

### **Цели и задачи освоения практики**

Цель – проведение сбора и подготовка фактического материала для написания выпускной квалификационной работы, в которой демонстрируется умение студентов собирать и анализировать первичную экспериментальную, полевую и другие виды информации.

**Задачи:** систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний, полученных по всему курсу обучения, освоение функциональных обязанностей должностных лиц по профилю будущей работы, подбор материалов в соответствии с заданием на выпускную квалификационную работу.

Тип производственной практики – преддипломная для выполнения выпускной квалификационной работы.

**Краткое содержание практики.** Методика закладки биотехнологических опытов. Морфологические признаки и свойства различных объектов биотехнологии, методика их определения в различных

условиях. Общее знакомство, проектирование и исследование объектов. Исследование объектов биотехнологии на основе изучения закладки опытов. Изучение и оценка морфологических свойств и признаков биотехнологических объектов в разных условиях. Обработка полученных материалов, окончательное оформление бланков описания биотехнологических объектов, оформление дневника практики и отчета.

**Вид промежуточной аттестации (экзамен, зачет) диф. зачет**

При прохождении производственной (преддипломной) практики для выполнения выпускной квалификационной работы анализируется первичная экспериментальная, другие виды информации.

Сдается и анализируется дневник и отчет прохождения практики.

Практика проводится в организациях АПК РФ (ООО «Воловсельхозтехника», ООО «Агрони», ООО «Диметра», ООО «Валмикс», ПК КЛХ «Борец», ФГБУ ГЦАС «Московский» и др.).